CASEIRINHOS



EBOOK BY

NAKAYANA CONFEITARIA

Quem sou eu..



Nakayama

NEGRA, JOVEM, COM POUCA GRANA E MUITA GARRA. ESSA FRASE LITERALMENTE ME DESCREVE BEM. ESTA SOU EU, UMA JOVEM DE 26 ANOS FORMADA EM GASTRONOMIA PELA UNIVERSIDADE POTIGUAR, DIGITAL INFLUENCER, CONFEITEIRA, PROFESSORA DO SENAI/ RN E TOTALMENTE APAIXONADA PELO O QUE FAZ.

HÁ APROXIMADAMENTE 5 ANOS A CONFEITARIA ARREBATOU MEU CORAÇÃO DE UMA MANEIRA INEXPLICÁVEL, FOI NESSE MOMENTO QUE EU NASCI PARA O MUNDO. DESCOBRI QUE NA CONFEITARIA NÓS FAZEMOS MUITO MAIS DO QUE APENAS BOLOS E DOCES, REALIZAMOS SONHOS E TRANSFORMAMOS VIDAS. É PARA ISSO QUE EU ESTOU AQUI, PARA TRANSFORMAR SUA VIDA. A CONFEITARIA MUDOU A MINHA TOTALMENTE E EU QUERO TE CONVIDAR PARA DEIXAR ELA REVIRAR A SUA.

DEIXA EU TE CONTAR RAPIDINHO UM POUCO DA MINHA HISTÓRIA E O PORQUÊ ESTOU AQUI. VAMOS LÁ: SEMPRE FUI O TIPO DE PESSOA QUE SONHAVA COM A TÃO SONHADA FORMATURA EM MEDICINA. TODA MINHA VIDA FOI ALIMENTADA COM ESSE SONHO. ESTUDEI E ME PREPAREI PARA ISSO DURANTE TODO MEU ENSINO MÉDIO. MAS COMO TODO MUNDO FALA, NOSSO PLANOS QUEM FAZ É DEUS. ASSIM FOI O MEU. PASSEI DOS MEUS 17 ANOS ATÉ OS 23 TENTANDO ENTRAR NA FACULDADE DE MEDICINA, PASSAVA PARA TODOS OS CURSOS QUE VOCÊS IMAGINAREM, MENOS MEDICINA, ATÉ QUE RESOLVI INGRESSAR NO CURSO DE FISIOTERAPIA, FOI ONDE TUDO COMEÇOU.

COM O INTUITO DE FAZER ALGUM DINHEIRO EXTRA, COMECEI A VENDER CUPCAKES E EMPADAS NA UNIVERSIDADE. FOI AI QUE A CONFEITARIA GANHOU MEU CORAÇÃO, ME APAIXONEI PERDIDAMENTE POR ESSE MUNDO E RESOLVI ME JOGAR DE CABEÇA, ABANDONEI A FACULDADE E VOLTEI PARA A MINHA CIDADE, COMECEI A VENDER BOLOS COM A MINHA IRMÃ. MINHA GENTE, VOCÊS NÃO FAZEM IDEIA DO QUANTO FOI RALADO, DO QUANTO SOFREMOS PARA CONSEGUIR FAZER OS BOLOS. CONTEÚDO E INFORMAÇÃO GRATUITA ERA ALGO RARO DE SE ENCONTRAR, ENTÃO TUDO QUE EU APRENDI FOI A BASE DE ERRO E ACERTO.

JÁ QUE TODO CURSO ERA SUPER CARO E GERALMENTE FORA DE MOSSORÓ, ENTÃO MINHA ÚNICA ALTERNATIVA ERA FAZER TESTES PARA SABER SE IRIA FUNCIONAR MAS, O IMPORTANTE É QUE EU NUNCA DESISTI DO QUE EU SONHAVA E SEMPRE TIVE MUITA FÉ EM DEUS, SE ELE TINHA COLOCADO ESSA PROFISSÃO EM MINHA VIDA, ENTÃO É POR QUE EXISTIA ALGO ESPECIAL PARA MIM. CONTINUEI LUTANDO CONTRA TODAS AS ADVERSIDADES E FUI VENCENDO UMA POR UMA.

ENTÃO NO ANO DE 2016 GANHEI BOLSA E INGRESSEI PARA O CURSO DE GASTRONOMIA NA UNIVERSIDADE POTIGUAR, ME FORMEI GASTROLOGA NO ANO DE 2018 E NESSE MESMO ANO DESCOBRI MINHA MAIOR PAIXÃO, ENSINAR A CONFEITARIA, ENTENDI QUE A MINHA MISSÃO NÃO ERA SOMENTE FAZER BOLOS, EU VIM PARA TRANSFORMAR VIDAS DE PESSOAS, MOSTRAR O QUANTO A CONFEITARIA É APAIXONANTE E O QUANTO VALE A PENA LUTAR PELO O QUE NÓS SONHAMOS.

SENDO ASSIM, EM MARÇO DE 2019 SURGIA A NAKAYANA CONFEITARIA, UM NOVO PROJETO, COM NOVOS OBJETIVOS E COM MUITO TRABALHO PELA FRENTE, “LEVANTEI AS MANGAS E FUI TRABALHAR”. COMECEI NO INSTAGRAM COM 2500 SEGUIDORES NO INÍCIO DE 2019, FINALIZEI O ANO COM 19700 PESSOAS QUE GOSTARAM DO MEU TRABALHO E VINHERAM ATÉ MIM. HOJE AFIRMO COM TODA A CERTEZA QUE ESTOU CONSEGUINDO CHEGAR ONDE DESEJO E TAMBÉM AFIRMO QUE EXISTE AINDA MUITO TRABALHO PELA FRENTE, MAS TENHO MUITA FÉ QUE IREI CONSEGUIR, LEVAR CONTEÚDO E FORÇA PARA MUITA GENTE. AGRADEÇO DESDE JÁ A VOCÊ QUE ESTÁ LENDO ESSE TEXTO, PODE TER CERTEZA, VOCÊ É UMA PEÇA FUNDAMENTAL EM MEU PROCESSO. ME FAZ UM FAVOR? NUNCA DESISTA DOS SEUS SONHOS!




IMPORTÂNCIA DOS INGREDIENTES
você entende a função de cada ingrediente na sua massa ?

O AÇÚCAR

ESSE É UMA PEÇA FUNDAMENTAL PARA A SUA MASSA, JUNTO COM A MARGARINA ELE AJUDA O BOLO A RETER O AR E CRESCER. MAS A SUA PRINCIPAL FUNÇÃO É CONTROLAR A UMIDADE, OU SEJA, AS MOLÉCULAS DO AÇÚCAR SE LIGA AS MOLÉCULAS DE ÁGUA E AS MANTÉM NO BOLO PARA NÃO ESCAPAR. UM BOLO SEM AÇÚCAR TENTE A FICAR DURO E SECO.

A FARINHA DE TRIGO

ELA É RESPONSÁVEL PELA ESTRUTURA DO BOLO. EM SUA COMPOSIÇÃO ELA POSSUI AMIDO QUE QUANDO ENTRA EM CONTATO COM A ÁGUA, COAGULA. SOMA-SE AINDA A REDE GLÚTEN FORMADA DURANTE O MOVIMENTO QUE EXERCEMOS SOB A MASSA. TODOS ESSES FATORES TORNAM O BOLO ESTRUTURADO. ENTRETANTO DEVEMOS TER CUIDADO COM A ATIVAÇÃO EXCESSIVA DO GLÚTEN, JÁ QUE SE ISSO ACONTECER SEU BOLO TENDE A MURCHAR AO SAIR DO FORNO,POR ISSO SEMPRE ADICIONAMOS A FARINHA DE TRIGO POR ÚLTIMO.

OS OVOS

ELES COM CERTEZA SÃO OS VERDADEIROS FAZ TUDO, ESTÃO ENVOLVIDOS EM TANTOS PROCESSOS QUE FICA ATÉ MEIO IMPOSSÍVEL DESCREVER APENAS UMA FUNÇÃO. SÃO RESPONSÁVEIS PELA ESTRUTURA, AERAÇÃO, EMULSIFICAÇÃO ALÉM DO VALOR NUTRICIONAL QUE POSSUI.

MARGARINA OU MANTEIGA

SERVE PARA DAR SABOR, RETENÇÃO DE AR E JUNTO COM A LECITINA PRESENTE NO OVO TAMBÉM AJUDA A RETER ÁGUA. NÃO SOMENTE ISSO, ELA É IMPORTANTE PARA IMPEDIR A FORMAÇÃO DO GLÚTEN QUE NÃO É BEM VINDO PARA O BOLO, JÁ QUE ELA ENVOLVE AS MOLÉCULAS DA FARINHA DE TRIGO, IMPEDINDO QUE ELAS SE UNAM PARA FORMAR A REDE DE GLÚTEN.

O LEITE OU ÁGUA

O LEITE, CURIOSAMENTE, NÃO DÁ SABOR, POIS TEM POUCA LACTOSE (AÇÚCAR DO LEITE), MAS TANTO ELE QUANTO A ÁGUA SERVEM COMO AMACIANTE (SIM, ELES É QUE DÃO MACIEZ AO BOLO). NÃO HÁ DIFERENÇA ENTRE USAR LEITE OU ÁGUA NA RECEITA. ALGUMAS PEDEM PARA INCORPORAR ÁGUA QUENTE COMO ÚLTIMO INGREDIENTE, ELA SERVE PARA ATIVAR O FERMENTO. OS BOLOS FEITOS SUBSTITUINDO O LEITE PELA ÁGUA NORMALMENTE FICA MAIS ÚMIDO E DEMORA MAIS TEMPO NO FORNO. O LEITE, QUERENDO OU NÃO, TAMBÉM CONTRIBUI COM SUAS PROTEÍNAS NA RECEITA.

O FERMENTO

BASICAMENTE É ELE QUE FAZ O BOLO CRESCER. O FERMENTO QUÍMICO É COMPOSTO POR UMA MISTURA DE SUBSTÂNCIAS QUE SOB A AÇÃO DO CALOR E EM CONTATO COM A ÁGUA LIBERA O GÁS CARBÔNICO QUE FAZ A MASSA CRESCER E FICAR FOFA. DEVEMOS TER CUIDADO COM O USO DO FERMENTO, O USO EXCESSIVO PROVOCA O CRESCIMENTO INCORRETO DO BOLO, AQUELE BUCHO SÓ NO MEIO DO BOLO É O USO EXCESSIVO DO FERMENTO E A FALTA FAZ O BOLO SOLAR.


MASSA
AMANTEIGADA
DA NAKA

INGREDIENTES

- 8 OVOS
- 600G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 800G DE AÇÚCAR
- 500G DE MARGARINA
- 400ML DE LEITE
- 5G DE SAL
- 20G DE FERMENTO QUÍMICO

RENDIMENTO

4 BOLOS | ARO 18CM | 600G

MODO DE PREPARO

PRIMEIRAMENTE SEPARE AS CLARAS DAS GEMAS E BATA ATÉ ATINGIR O PONTO DE NEVE. EM SEGUIDA RESERVE DE PREFERÊNCIA EM UM LOCAL FRIO PARA MANTER O PONTO. LOGO DEPOIS VAMOS INICIAR O PROCESSO DE CREMAGEM, ONDE COLOCAMOS AS GEMAS,O AÇÚCAR,MARGARINA E O SAL NA BATEDEIRA E BATEMOS ATÉ ESSA MISTURA VIRAR UM CREME BRANCO E FOFO E DE MAIOR VOLUME . SÓ OBTÊM O RESULTADO DESEJADO, SE A MARGARINA FOR DE QUALIDADE. EM SEGUIDA IREMOS ADICIONAR A FARINHA DE TRIGO E O LEITE, SEMPRE INTERCALANDO PARA HOMOGENIZAR POR COMPLETO. NESSE MOMENTO REDUZA UM POUCO A VELOCIDADE DA BATEDEIRA,VALE SALIENTAR QUE É POSSÍVEL REALIZAR ESSE PROCESSO COM O FOUET, DISPENSANDO A BATEDEIRA,CASO BATA NA BATEDEIRA, QUANDO FINALIZAR O ACRÉSCIMOS DA FARINHA E LEITE PODE AUMENTAR PARA A MAIOR VELOCIDADE E DEIXAR BATER MAIS UM POUCO, LOGO DEPOIS ADICIONE O FERMENTO E BATA MAIS. MASSA CONCLUÍDA, AGORA VAMOS MISTURAR AS CLARAS EM NEVE, ISSO PODE SER FEITO COM UM FOUET OU ESPATULA, SÓ TOMA CUIDADO PARA NÃO DESFAZER TOTALMENTE AS CLARAS.

ATENÇÃO

FORNO PREAQUECIDO A 180°

ESSA MASSA PRECISA DE UM DESCANSO PARA EVITAR QUE ELA MURCHE. RECOMENDO QUE ELA FIQUE PELO MENOS 1 HORA DESCANSANDO NA GELADEIRA SOB REFRIGERAÇÃO.CASO REALIZE A MISTURA DA FARINHA COM O LEITE NA MÃO, O DESCANSO É DISPENSADO.

ETAPAS DA MASSA AMANTEIGADA

OBSERVE O PROCESSO PARA EVITAR ERROS


1


2


3


4


5


6


7


8


9


10


VARIAÇÕES
DA MASSA
AMANTEIGADA

CASEIRINHO DE COCO

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 250G DE AÇÚCAR
- 250G DE MARGARINA
- 200ML DE LEITE DE COCO
- 100G DE COCO RALADO
- 10G DE FERMENTO

RENDIMENTO

2 BOLOS | ARO 18CM | 600G

MODO DE PREPARO

VAMOS REALIZAR O MESMO PROCESSO DA MASSA AMANTEIGADA TRADICIONAL. BATER AS CLARAS EM NEVE,EM SEGUIDA BATER MARGARINA, AÇÚCAR,GEMA E SAL. POR FIM ADICIONAR A FARINHA DE TRIGO E LEITE DE COCO, ADICIONE EM SEGUIDA O FERMENTO E O COCO RALADO, MISTURE NOVAMENTE E FINALIZE UNINDO AS CLARAS EM NEVE.UNTE UMA FORMA COM MARGARINA E FARINHA DE ROSCA, OU COMO PREFERIR E LEVE PARA O FORNO PREQUECIDO A 180 GRAUS POR 45 MINUTOS.

MASSA CHOCOLATUDA

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 350G DE AÇÚCAR
- 250G DE MARGARINA
- 200G DE COBERTURA FRACIONADA MEIO AMARGA
- 100G DE CACAU EM PÓ 50%
- 200ML DE LEITE
- 10G DE FERMENTO

RENDIMENTO

2 BOLOS | ARO 18CM | 600G

MODO DE PREPARO

VAMOS REALIZAR O MESMO PROCESSO DA MASSA AMANTEIGADA TRADICIONAL. BATER AS CLARAS EM NEVE,EM SEGUIDA BATER MARGARINA, AÇÚCAR,GEMA. QUANDO VIRAR UM CREME FOFO E BRANCO ADICIONAR A COBERTURA FRACIONADA,BATER ATÉ VIRAR UM CREME FOFO. POR FIM ADICIONAR A FARINHA DE TRIGO, O CACAU EM PÓ E O LEITE, ADICIONE EM SEGUIDA O FERMENTO, MISTURE NOVAMENTE E FINALIZE UNINDO AS CLARAS EM NEVE.UNTE UMA FORMA COM MARGARINA E FARINHA DE ROSCA, OU COMO PREFERIR E LEVE PARA O FORNO PREQUECIDO A 180 GRAUS POR 45 MINUTOS.

MASSA DUO

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 350G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 400G DE AÇÚCAR
- 250G DE MARGARINA
- 100G DE COBERTURA FRACIONADA MEIO AMARGA
- 100G DE COBERTURA BRANCA
- 100G DE LEITE EM PÓ
- 50G DE CACAU EM PÓ 50%
- 200ML DE LEITE
- 10G DE FERMENTO

RENDIMENTO

2 BOLOS | ARO 18CM | 600G

MODO DE PREPARO

VAMOS REALIZAR O MESMO PROCESSO DA MASSA AMANTEIGADA TRADICIONAL. BATER AS CLARAS EM NEVE,EM SEGUIDA BATER MARGARINA, AÇÚCAR,GEMA.

QUANDO VIRAR UM CREME FOFO E BRANCO,VAMOS DIVIDIR ESSA CREMAGEM EM DUAS PARTES, PARA ADICIONARMOS OS CHOCOLATES SEPARADAMENTE,JA QUE

MATADE FAREMOS BRANCO E A OUTRA METADE PRETO. SEPAROU A CREMAGEM, COLOQUE UMA METADE NA BATEDEIRA E ADICIONE A COBERTURA FRACIONADA BRANCA,BATA ATÉ VIRAR UM CREME FOFO, EM SEGUIDA ADICIONE 200G DE FARINHA DE TRIGO,100G DE LEITE EM PÓ E 100ML DE LEITE,SEMPRE INTERCALANDO, POR FIM, ADICIONE 5G DE FERMENTO. RESERVE. AGORA REALIZE O MESMO PROCESSO DO BOLO CHOCOLATUDO, ACRESCENTANDO OS OUTROS INGREDIENTES. LEMBRE-SE DE TAMBÉM DIVIDIR AS CLARAS EM NEVE PARA AMBAS AS MASSAS, E ADICIONA-LAS AO FINAL DO PROCESSO.

MASSA CHURROS

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 100G DE AÇÚCAR
- 100G DE MARGARINA
- 395G DE DOCE DE LEITE CONDENSADO COZIDO EM PONTO DE DOCE DE LEITE
- 10G DE FERMENTO
- 10G DE CANELA (A GOSTO)

RENDIMENTO

2 BOLOS | ARO 18CM | 600G

MODO DE PREPARO

EM UMA BATEDEIRA, ADICIONE OS OVOS,MARGARINA,AÇÚCAR E BATA POR ALGUNS MINUTOS, SOMENTE PARA MISTURAR,NÃO É NECESSÁRIO BATER MUITO. MISTUROU OS INGREDIENTES, AGORA ADICIONE O DOCE DE LEITE E BATA MAIS PARA INCORPORAR AR E AUMENTAR O VOLUME,NESSE MOMENTO PRECISA BATER MAIS. ATÉ VIRAR UM CREME FOFO,SE TIVER COM UM ASPECTO DE TALHADO,NÃO SE ASSUSTA, ESTÁ CERTO, POR FIM, ADICIONE A FARINHA DE TRIGO, BATA RAPIDAMENTE, SÓ O NECESSÁRIO PARA UNIR,NÃO BATA MUITO. EM SEGUIDA ADICIONE O FERMENTO E A CANELA, MISTURE NOVAMENTE, ESSA MASSA NÃO NECESSITA DE DESCANSO. PARA FAZER O CARAMELO, PONHA EM UMA PANELA FUNDA O AÇÚCAR E DEIXE VIRAR CARAMELO,DERRETEU TODO O AÇÚCAR ADICIONE O LEITE MORNO,MISTURE UM POUCO E DEIXE NO FOGO ATÉ DISSOLVER TDO O AÇÚCAR. PODE SER QUALQUER DOCE DE LEITE. O QUE UTILIZO FOI O FEITO COM LEITE CONDENSADO NA PRESSÃO.

CASEIRINHO DE CARAMELO

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 100G DE AÇÚCAR
- 250G DE MARGARINA
- 200G DE CARAMELO
- 10G DE FERMENTO

PARA O CARAMELO:

- 100G DE AÇÚCAR
- 100ML DE LEITE

RENDIMENTO

2 BOLOS | ARO 18CM | 600G

MODO DE PREPARO

EM UMA BATEDEIRA, ADICIONE OS OVOS,MARGARINA,AÇÚCAR E BATA POR ALGUNS MINUTOS, SOMENTE PARA MISTURAR,NÃO É NECESSÁRIO BATER MUITO. MISTUROU OS INGREDIENTES, AGORA ADICIONE O CARAMELO E BATA MAIS PARA INCORPORAR AR E AUMENTAR O VOLUME,NESSE MOMENTO PRECISA BATER MAIS. ATÉ VIRAR UM CREME FOFO,SE TIVER COM UM ASPECTO DE TALHADO,NÃO SE ASSUSTA, ESTÁ CERTO, POR FIM, ADICIONE A FARINHA DE TRIGO, BATA RAPIDAMENTE, SÓ O NECESSÁRIO PARA UNIR,NÃO BATA MUITO. EM SEGUIDA ADICIONE O FERMENTO E MISTURE NOVAMENTE, ESSA MASSA NÃO NECESSITA DE DESCANSO. PARA FAZER O CARAMELO, PONHA EM UMA PANELA FUNDA O AÇÚCAR E DEIXE VIRAR CARAMELO,DERRETEU TODO O AÇÚCAR ADICIONE O LEITE MORNO,MISTURE UM POUCO E DEIXE NO FOGO ATÉ DISSOLVER TDO O AÇÚCAR

CASEIRINHO DE MASSA BLACK

INGREDIENTES

- 4 OVOS
- 300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 200G DE CHOCOLATE EM PÓ 50%
- 300G DE AÇÚCAR
- 400G DE MARGARINA
- 150ML DE ÁGUA FERVENTE
- 10G DE FERMENTO
- 10G DE CORANTE (A GOSTO)

RENDIMENTO

2 BOLOS | ARO 18CM | 600G

MODO DE PREPARO

EM UMA BATEDEIRA, ADICIONE OS OVOS,MARGARINA,AÇÚCAR E A ÁGUA QUENTE, BATA PARA UNIR OS INGREDIENTES,ACRESCENTE O CORANTE. EM SEGUIDA, ADICIONE A FARINHA DE TRIGO E O CACAU EM PÓ, BATA MAIS ATÉ VIRAR UM CREME BEM FOFO E VOLUMOSO, AGORA PONHA O CORANTE EM GEL OU EM PÓ, ATÉ ATINGIR O PRETO DESEJADO. POR FIM, ADICIONE O FERMENTO, MISTURE NOVAMENTE. ESSA MASSA NÃO NECESSITA DE DESCANSO. FORNO PRÉ AQUECIDO A 180 GRAUS,POR 45 MINUTOS. OU ATÉ SAIR O PALITO LIMPO. ESSA MASSA PODE SER FEITA SEM O CORANTE, FICA INCRÍVEL DO MESMO JEITO.

CASEIRINHO DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 250G DE AÇÚCAR
- 200ML DE LEITE
- 100G DE MARGARINA
- 3 LIMÕES
- 10G DE PASTA DE LIMÃO
- 10G DE FERMENTO

RENDIMENTO

2 BOLOS | ARO 18CM | 600G

MODO DE PREPARO

EM UM RECIPIENTE COLOQUE O LEITE JUNTO COM O SUCO DE DOIS LIMÕES PARA ELE TALHAR. EM SEGUIDA NA BATEDEIRA ADICIONE OS OVOS, MARGARINA, AÇÚCAR E O SUCO DE 1 LIMÃO,BATA RAPIDAMENTE SÓ PARA MISTURAR OS INGREDIENTES. EM SEGUIDA, ACRESCENTE A PASTA DE LIMÃO SICILIANO E MISTURE MAIS UM POUCO,POR FIM COLOQUE A FARINHA DE TRIGO, O LEITE SEMPRE INTERCALANDO E FINALIZE COM A ADIÇÃO DO FERMENTO. NÃO É NECESSÁRIO BATER MUITO ESSA MASSA,SÓ O SUFICIENTE PARA UNIR OS INGREDIENTES. ESSA MASSA NÃO NECESSITA DE DESCANSO. FORNO PRÉ AQUECIDO A 180 GRAUS,POR 45 MINUTOS. OU ATÉ SAIR O PALITO LIMPO. CASO NÃO ENCONTRE A PASTA, VOCÊ PODE AUMENTAR O NÚMERO DE LIMÕES, NO TOTAL COM A PASTA EU UTILIZO 3, SEM A PASTA ACRESCENTE MAIS 2.

CASEIRINHO DE RED VELVET

INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 300G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 20G DE CHOCOLATE EM PÓ 50%
- 300G DE AÇÚCAR
- 1 COLHER DE VINAGRE + SUCO DE 1 LIMÃO
- 100G DE MARGARINA
- 200ML DE LEITE + 1 SUCO DE 1 LIMÃO
- 10G DE BICARBONATO + 10ML DE VINAGRE
- 10G DE CORANTE VERMELHO

RENDIMENTO

2 BOLOS | ARO 18CM | 600G

MODO DE PREPARO

EM UM RECIPIENTE COLOQUE O LEITE JUNTO COM O SUCO DE UM LIMÃO PARA ELE TALHAR. EM SEGUIDA NA BATEDEIRA ADICIONE OS OVOS, MARGARINA, AÇÚCAR, O SUCO DE 1 LIMÃO E UMA COLHER DE VINAGRE ,BATA RAPIDAMENTE SÓ PARA MISTURAR OS INGREDIENTES. EM SEGUIDA, ACRESCENTE O CORANTE E MISTURE MAIS UM POUCO,POR FIM COLOQUE A FARINHA DE TRIGO, O CACAU E LEITE SEMPRE INTERCALANDO. EM UM RECIPIENTE SEPARADO, ADICIONE O BICARBONADO NA COLHER DE VINAGRE E EM SEGUIDA PONHA NA MASSA. NÃO É NECESSÁRIO BATER MUITO ESSA MASSA,SÓ O SUFICIENTE PARA UNIR OS INGREDIENTES. ESSA MASSA NÃO NECESSITA DE DESCANSO. FORNO PRÉ AQUECIDO A 180 GRAUS,POR 45 MINUTOS OU ATÉ SAIR O PALITO LIMPO.

CASEIRINHO DE CENOURA

INGREDIENTES

- 3 OVOS
- 230G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 275G DE CENOURA
- 400G DE AÇÚCAR
- 10G DE FERMENTO
- 200ML DE ÓLEO

RENDIMENTO

1 BOLO | ARO 18CM | 600G + 1 BOLO | ARO 12CM | 300G

MODO DE PREPARO

EM UM LIQUIDIFICADOR ADICIONE O ÓLEO, CENOURA, OVOS E O AÇÚCAR E BATA POR 5 MINUTOS, É NECESSÁRIO BATER MUITO ESSES INGREDIENTES, PARA DISSOLVER TODA A CENOURA.EM SEGUIDA ADICIONE A FARINHA DE TRIGO E BATA MAIS 5 MINUTOS,POR FIM ADICIONE O FERMENTO. A MASSA PRECISA ESTÁ AVELUDADA, BEM LISA PARA EVITAR QUE O BOLO FIQUE COM GOSTO DE TERRA. EM SEGUIDA, LEVE PARA O FORNO PRE AQUECIDO A 180 GRAUS, POR APROXIMADAMENTE 45 MINUTOS.

CASEIRINHO DE LEITE

INGREDIENTES

- 5 OVOS
- 250G DE FARINHA DE TRIGO SEM FERMENTO
- 250G DE AÇÚCAR
- 700ML DE LEITE
- 200G DE LEITE CONDENSADO

MODO DE PREPARO

EM UM LIQUIDIFICADOR ADICIONE O AÇÚCAR, OVO, LEITE, LEITE CONDENSADO E BATA POR ALGUNS MINUTOS. EM SEGUIDA ADICIONE A FARINHA DE TRIGO E BATA MAIS UM POUCO. UNTE UMA FORNA COM MARGARINA E FARINHA DE ROSCA E LEVE AO FORNO PREAQUECIDO A 180 GRAUS, POR APROXIMADAMENTE 70 MINUTOS, OU ATÉ FICAR CORADINHO E SAIR LIMPO O PALITO. É MUITO IMPORTANTE DEIXAR O BOLO ESFRIAR PRA DESINFORMA, POIS O BOLO FICA SUPER MOLE.



COBERTURAS & RECHEIOS

VOCÊ SABIA QUE A QUANTIDADE DE GORDURA EM SEU CREME DE LEITE INTERFERE DIRETAMENTE NO RESULTADO DO SEU RECHEIO OU COBERTURA?

A GORDURA ENCONTRADA EM SEU CREME DE LEITE, VAI INFLUENCIAR DIRETAMENTE A SUA CREMOSIDADE, JÁ QUE ELA É A PRINCIPAL RESPONSÁVEL POR ISSO, QUANTO MAIS GORDURA, MAIS CREMOSO, MAIS BRILHO E MAIS FIRMEZA TERÁ O SEU RECHEIO. ALÉM DE TAMBÉM COLABORAR PARA UMA MAIOR DURABILIDADE, PROLONGANDO ASSIM A QUALIDADE DO SEU RECHEIO.

RECHEIO BASE

SEMPRE TENTO CRIAR UMA BASE PARA TUDO, COM O INTUITO DE FACILITAR O ENTENDIMENTO E A REPRODUÇÃO DAS RECEITAS, FIZ ISSO COM MINHA MASSA AMANTEIGADA. AGORA VOU TE OFERECER UMA BASE PARA OS RECHEIOS.

INGREDIENTES

- 2 LEITES CONDENSADO
- 1 CREME DE LEITE

UTILIZANDO ESSA PROPORÇÃO, PODEMOS CRIAR O RECHEIO QUE VOCÊ DESEJA, BASTA ADICIONAR 100G DE QUALQUER OUTRO INGREDIENTE.

EXISTE UMA OBSERVAÇÃO COM RELAÇÃO A RECHEIOS DE FRUTAS CÍTRICAS,RECOMENDO QUE SÓ ADICIONE OS SUCOS OU PASTAS SABORIZANTES,QUANDO O RECHEIO JÁ ESTIVER ATINGINDO O PONTO DESEJADO. OU SEJA, ADICIONAR QUENTE. ISSO IMPEDE QUE O ÁCIDO TALHE O LEITE.

PONTO DE CALDA

VÁRIAS PESSOAS TEM UM NOME DIFERENTE PARA ESSE PONTO, EU CHAMO DE PONTO DE CALDA, ATINGIMOS ESSE PONTO BEM ANTES DO PONTO DE BLOCO, UTILIZAMOS PARA FAZER AS DECORAÇÕES DOS NOSSO CASEIRINHOS. COMO EU IDENTIFICO ESSE PONTO? NORMALMENTE ELE É ENCONTRADO UNS 10 MINUTOS DEPOIS E VOCÊ IRÁ IDENTIFICAR NO MOMENTO QUE LEVANTAR A ESPATULA E AS ULTIMAS GOTAS QUE SAIR DA ESPATULA , FORMAR UMA GOTA FIRME, OU QUANDO COLOCAR NA LATERAL DA PANELA UMA PEQUENA QUANTIDADE, ELE IRÁ ESCORRER E PARAR, ANTES DE ALCANÇAR O FUNDO DA PANELA. QUANDO O RECHEIO ESFRIA, ELE FICA NO PONTO CERTO, PARA UTILIZAR O BICO 1M E DAR UM EFEITO DE CAIMENTO NA COBERTURA. TAMBÉM PODEMOS DECORAR APENAS COM A COLHER, FAZENDO PEQUENAS GOTINHAS OU SÓ JOGAR POR CIMA.

PONTO DE BLOCO

O PONTO DE BLOCO É AQUELE QUE O RECHEIO FICA BEM FIRME, PONTO IDEAL PARA RECHEAR BOLOS DECORADOS. VOCÊ IRÁ IDENTIFICAR QUANDO LEVANTAR A ESPATULA E O RECHEIO CAIR EM BLOCOS FIRMES E NÃO AFUNDAR NA PANELA. COMO EU TAMBÉM TRABALHO COM BOLOS DECORADOS, GOSTO DE MEXER TODOS MEUS RECHEIOS NESSE PONTO,DEPOIS IR DISSOLVENDO COM LEITE OU CREME DE LEITE PARA VOLTAR PRO PONTO DE CALDA. NÃO EXISTE UMA QUANTIDADE CERTA DE LEITE OU CREME DE LEITE, IDENTIFICO NO OLHO MESMO.

RECHEIO DE 4 LEITES

- 2 CAIXA DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 1 VIDRO DE LEITE DE COCO
- 100G DE LEITE EM PÓ

RECHEIO DE DOCE DE LEITE

- 1 CAIXA DE LEITE CONDENSADO
- 200 G DE DOCE DE LEITE.
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE

RECHEIO DE BRIGADEIRO MEIO AMARGO

- 2 CAIXAS DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 100G DE CACAU 50%

RECHEIO DE LEITE NINHO

- 2 CAIXAS DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 100G DE LEITE NINHO

RECHEIO DE OREO

- 2 CAIXAS DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 100G DE OREO TRITURADO

RECHEIO DE OVO MALTINE

- 2 CAIXAS DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 100G DE OVO MALTINE

RECHEIO DE PAÇOQUINHA

- 2 CAIXAS DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 100G DE PAÇOQUINHA

TODOS ESSES RECHEIOS SEGUEM A MESMA LÓGICA DE PRODUCÃO, EM UMA PANELA COLOQUE TODOS OS INGREDIENTES,MISTURE BEM E LEVE AO FOGO, MECHA EM FOGO BAIXO ATE ATINGIR O PONTO DESEJADO . SE DESEJA PONTO DE CALDA, FINALIZE NESSE PONTO, CASO QUEIRA PONTO DE BLOCO, COZINHE ATE ATINGIR O PONTO!

RECHEIO DE LIMÃO

- 2 CAIXA DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 100ML DE SUCO DE LIMÃO OU 5G DE PASTA DE LIMÃO

RECHEIO DE MARACUJÁ

- 2 CAIXAS DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 100G DE SUCO DE MARACUJÁ OU 5G DE PASTA DE MARACUJÁ

RECHEIO DE MORANGO

- 2 CAIXAS DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 100G DE GELEIA DE MORANGO OU 5G DE PASTA DE MORANGO

RECHEIO DE FRUTAS VERMELHAS

- 2 CAIXAS DE LEITE CONDENSADO
- 1 CAIXA DE CREME DE LEITE
- 100G DE GELEIA DE FRUTAS VERMELHAS OU 5G DE PASTA

TODOS ESSES RECHEIOS SEGUEM A MESMA LOGICA DE PRODUCÃO, EM UMA PANELA COLOQUE O LEITE CONDENSADO,CREME DE LEITE E LEVE PARA O FOGO, QUANDO COZINHAR E COMEÇA A ENGROSSAR ADICIONE AS PASTAS OU SUCOS, MEXA ATÉ O PONTO DESEJADO.

OBS:

TAMBÉM É POSSÍVEL,ADICIONAR OS SUCOS OU PASTAS QUANDO A COBERTURA JÁ ESTIVER NO PONTO E FRIO. POR EXEMPLO,VOCÊ TEM CREME BRANCO E QUER TRANSFORMAR EM UMA COBERTURA DE LIMÃO, É SÓ ADICIONAR A PASTA OU SUCO E MEXER.

PRECIFICAÇÃO

ATENÇÃO

ESSA É A PARTE MAIS IMPORTANTE DESSE EBOOK E TAMBÉM A MAIS DIFÍCIL. IREI TE ENSINAR COMO CALCULAR O CUSTO DE QUALQUER PRODUTO. PARA ISSO PRECISAMOS ENTENDER OS COMPONENTES DO **PREÇO DE VENDA.**

PREÇO DE VENDA

ELE É COMPOSTO POR TUDO AQUILO QUE FORMA SEU PRODUTO, DO CUSTO DA SUA MATÉRIA PRIMA ATÉ O SEU LUCRO.

PREÇO DE VENDA = CUSTO DA RECEITA + 30% (CUSTOS FIXOS) + VALOR DA HORA DE TRABALHO + LUCRO

CUSTO DA RECEITA

É A SOMA DE TUDO QUE É UTILIZADO

$$\text{CUSTO} = \frac{\text{QUANTIDADE UTILIZADA X PREÇO DE COMPRA}}{\text{QUANTIDADE TOTAL}}$$

EXEMPLO

SENDO O KILO DA FARINHA R$ 2,50, QUANTO CUSTA 300G DE FARINHA?

$$\text{CUSTO} = \frac{300 \times 2{,}50}{1000} = 0{,}75 \text{ CENTAVOS}$$

OU SEJA, 300G DE FARINHA CUSTA R$ 0,75 CENTAVOS

COM ESSE RACIOCÍNIO VOCÊ CALCULA EXATAMENTE O VALOR DE CADA INGREDIENTE UTILIZADO

CUSTO FIXO

É TUDO AQUILO QUE NÃO CONSEGUIMOS CALCULAR, COMO POR EXEMPLO: GÁS, ENERGIA, MATERIAL DE LIMPEZA E ETC. SEMPRE COLOCAMOS 30% EM CIMA DO VALOR DO CUSTO DA RECEITA. EX: SE O CUSTO DA RECEITA FOR 10 REAIS, O CUSTO FIXO SERÁ 3,00 REAIS.

HORA DE TRABALHO

A HORA DE TRABALHO É CALCULADA A PARTIR DO SALÁRIO QUE VOCÊ DESEJA RECEBER. SUPONTO QUE SEU SALÁRIO MENSAL ESTEJA ESTIMADO EM 1000 REAIS, COLOCANDO UMA MÉDIA DE HORAS DE TRABALHO NO DIA DE 8 HORAS, DIVIDINDO SEU SALÁRIO POR SUAS HORAS TOTAIS DE TRABALHO, VOCÊ IRÁ ENCONTRAR O VALOR UNITÁRIO DA SUA HORA DE TRABALHO. É IMPORTANTE DESTACAR QUE SEU SALÁRIO NÃO É SEU LUCRO. É COM SEU SALÁRIO QUE VOCÊ ORGANIZA SUAS NECESSIDADES BÁSICAS, SE MANTÉM, PAGA AS DIVIDAS PESSOAIS. O MAIS DIFICIL DE EMPREENDER É SABER DISTINGUIR ESSE SALÁRIO DO SEU LUCRO. **POR EX:** SALÁRIO DE 1000 REAIS ,8 HORAS POR DIA, 6 DIAS NA SEMANA TOTAL: 48 HORAS DE TRABALHO NA SEMANA 192 HORAS NO MÊS VALOR DE 1 HORA DE TRABALHO: 5,20 REAIS

LUCRO

O LUCRO ESTÁ DIRETAMENTE RELACIONADO COM O CRESCIMENTO DA SUA EMPRESA, É POR MEIO DELE QUE CONSEGUIMOS CAPITAL PARA INVESTIR E CRESCER NOSSO NEGÓCIO. CADA EMPRESA ESTUDA SEU MERCADO E DETERMINA QUANTO QUER LUCRAR SOB UM PRODUTO. SENDO ASSIM, UM PRODUTO PODE MUDAR IMENSAMENTE DE PREÇO DE UMA EMPRESA PARA OUTRA DEVIDO O LUCRO QUE CADA EMPRESA RESOLVEU TER SOB O PRODUTO. **O LUCRO É CALCULADO EM CIMA DO SOMATÓRIO DO CUSTO DA RECEITA + CUSTOS FIXOS + HORA DE TRABALHO.**

CUSTO DA RECEITA = R$ 10,00
CUSTOS FIXOS = R$ 3,00
2 H DE TRABALHO = R$ 12,00

➡ **25+100% DE LUCRO = R$ 50,00**

Massa amanteigada:

PV: CR+30%+S + L

CR: 2,6+1,61+1,60+1,20+2,83+0,28= 10,12 REAIS

PV=10,12+3,03+12+25,15

PV=50,30 R$

O PREÇO DE VENDA DA MASSA AMANTEIGADA É DE 50,30 REAIS. NO ENTANTO, ELA ME RENDE 4 CASEIRINHOS NA FORMA DE 18CM, OU SEJA, O PREÇO DE VENDA DE CADA CASEIRINHO É DE 12,57 ISSO SÓ DE MASSA. AGORA VOU ADICIONAR A COBERTURA E EMBALAGEM PARA DESCOBRIR O PREÇO FINAL.

PREÇO DE VENDA PARA BOLO 18CM: 50,30/4: 12,57 REAIS

PRECIFICAÇÃO DA COBERTURA DE LEITE NINHO:

CR= 9,10

PV= 9,10+2,73+6+17,83=35,66

RENDIMENTO= 2 BOLOS DE 18 =35,66/2=17,83

VALOR FINAL PARA VENDA:

MASSA=12,57

COBERTURA=17,83

EMBALAGEM=1,50

R$ 31,90

PREÇO SUGERIDO

35,00 REAIS

ESSE CASEIRINHO SERVE 10 PESSOAS TRANQUILAMENTE, A DECORAÇÃO USADA FOI A COM A COLHER QUE CONSOME MENOS COBERTURA.

Massa amanteigada de laranja:

PV: CR+30%+S + L

CR: 1,33+0,807+0,7+1,41+0,14+2,50=6,88REAIS

PV=6,88+2,06+12+20,94

PV=41,88R$

Rendimento 2 bolos na forma de 18cm.

PREÇO DE VENDA PARA BOLO 18CM: 41,88/2= 20,94 REAIS

Para esse caseirinho não colocamos cobertura, somente a calda de laranja que já está inclusa nessa precificação.

VALOR FINAL PARA VENDA:

MASSA=20,94

COBERTURA=NÃO TEM

EMBALAGEM=1,50

R$ 31,90

ESSE CASEIRINHO SERVE 10 PESSOAS .

Massa amanteigada Chocolatuda:

PV: CR+30%+S + L

CR: 1,33+0,807+0,70+2,40+1,41+,1,70+0,60=9,08

PV=9,08+2,70+12+23,78

PV=47,56R$

Rendimento 2 bolos na forma de 18cm.

PREÇO DE VENDA PARA BOLO 18CM: 47,56/2= 23,78 REAIS

PRECIFICAÇÃO DA COBERTURA DE LEITE NINHO:

CR= 9,10

PV= 9,10+2,73+6+17,83=35,66

RENDIMENTO= 2 BOLOS DE 18 =35,66/2=17,83

VALOR FINAL PARA VENDA:

MASSA=20,94

COBERTURA=17,83

EMBALAGEM=1,50

R$ 40,00

ESSE CASEIRINHO SERVE 10 PESSOAS .

Essa caseirinho é mais elevado pelo fato da massa dele ser mais especial.

Massa amanteigada Chocolatuda:

PV: CR+30%+S + L

CR: 1,33+0,807+0,70+2,40+1,41+,1,70+0,60=9,08

PV=9,08+2,70+12+23,78

PV=47,56R$

Rendimento 2 bolos na forma de 18cm.

PREÇO DE VENDA PARA BOLO 18CM: 47,56/2= 23,78 REAIS

PRECIFICAÇÃO DA COBERTURA DE LEITE NINHO:

CR= 9,10

PV= 9,10+2,73+6+17,83=35,66

RENDIMENTO= 2 BOLOS DE 18 =35,66/2=17,83

VALOR FINAL PARA VENDA:

MASSA=20,94

COBERTURA=17,83

EMBALAGEM=1,50

R$ 40,00

ESSE CASEIRINHO SERVE 10 PESSOAS .

Essa caseirinho é mais elevado pelo fato da massa dele ser mais especial.

Massa amanteigada DUO:

PV: CR+30%+S + L

CR: 1,33+0,807+0,70+1,20+1,41+0,14+0,85+0,60+1,80+1,20=10,037

PV=10,0+3+6+19=38

PV=38R$

Rendimento 2 bolos na forma de 18cm.

PREÇO DE VENDA PARA BOLO 18CM: 38/2= 19,00REAIS

PRECIFICAÇÃO DA COBERTURA DE LEITE NINHO:

CR= 9,10

PV= 9,10+2,73+6+17,83=35,66

RENDIMENTO= 2 BOLOS DE 18 =35,66/2=17,83

VALOR FINAL PARA VENDA:

MASSA=19,00

COBERTURA=17,83

EMBALAGEM=1,50

→ R$ 38,00

ESSE CASEIRINHO SERVE 10 PESSOAS .

Essa caseirinho é mais elevado pelo fato da massa dele ser mais especial.

Massa churros:

PV: CR+30%+S + L

CR: 1,33+0,80+0,25+1,40+0,14+2,95=6,87

PV=6,87+2,0+12+20,87

PV=41,74R$

Rendimento 2 bolos na forma de 18cm.

PREÇO DE VENDA PARA BOLO 18CM: 41,74/2= 20,87REAIS

PRECIFICAÇÃO DA COBERTURA DE DOCE DE LEITE :

CR= 7,30

PV= 7,30+2,19+6+15,49=30,98

RENDIMENTO= 2 BOLOS DE 18 =30,98/2=15,49

VALOR FINAL PARA VENDA:

MASSA=20,87

COBERTURA=15,49

EMBALAGEM=1,50

→ R$ 38,00

ESSE CASEIRINHO SERVE 10 PESSOAS .

Essa caseirinho é mais elevado pelo fato da massa dele ser mais especial.

Massa amanteigada de COCO:

PV: CR+30%+S + L

CR: 1,33+0,807+0,70+1,41+2,0+2,0=8,50

PV=8,50+2,51+12+23

PV=46$

Rendimento 2 bolos na forma de 18cm.

PREÇO DE VENDA PARA BOLO 18CM: 46/2= 23 REAIS

Para esse caseirinho não colocamos cobertura, MAS CASO COLOQUE, FAÇA OS CALCULOS PARA VER O PV.

VALOR FINAL PARA VENDA:

MASSA=20,94

COBERTURA=NÃO TEM

EMBALAGEM=1,50

R$ 24,00

ESSE CASEIRINHO SERVE 10 PESSOAS .

Caseirinho BLACK:

PV: CR+30%+S + L

CR: 1,33+0,80+0,50+2,40+3,40+0,14=8,57

PV=8,57+2,57+12+23,14

PV=46,28R$

Rendimento 2 bolos na forma de 18cm.

PREÇO DE VENDA PARA BOLO 18CM: 46,28/2= 23,14REAIS

PRECIFICAÇÃO DA COBERTURA DE BRIGADEIRO:

CR= 9,1

PV= 9,10+2,73+6+17,83=35,66

RENDIMENTO= 2 BOLOS DE 18 =35,66/2=17,83

VALOR FINAL PARA VENDA:

MASSA=23,14

COBERTURA=17,83

EMBALAGEM=1,50

→ R$ 42,00

ESSE CASEIRINHO SERVE 10 PESSOAS .

Essa caseirinho é mais elevado pelo fato da massa dele ser mais especial.

Caseirinho BLACK:

PV: CR+30%+S + L

CR: 1,33+0,80+0,50+2,40+3,40+0,14=8,57

PV=8,57+2,57+12+23,14

PV=46,28R$

Rendimento 2 bolos na forma de 18cm.

PREÇO DE VENDA PARA BOLO 18CM: 46,28/2= 23,14REAIS

PRECIFICAÇÃO DA COBERTURA DE BRIGADEIRO:

CR= 9,1

PV= 9,10+2,73+6+17,83=35,66

RENDIMENTO= 2 BOLOS DE 18 =35,66/2=17,83

VALOR FINAL PARA VENDA:

MASSA=23,14

COBERTURA=17,83

EMBALAGEM=1,50

→ R$ 42,00

ESSE CASEIRINHO SERVE 10 PESSOAS .

Essa caseirinho é mais elevado pelo fato da massa dele ser mais especial.

Caseirinho CENOURA:

PV: CR+30%+S + L

CR:0,68+0,57+0,92+1+0,5

PV=3,67+1,10+12+16,77

PV=33,54R$

PREÇO DE VENDA PARA BOLO 18CM: 33,54/2=16,77REAIS

PRECIFICAÇÃO DA COBERTURA DE BRIGADEIRO:

CR= 9,1

PV= 9,10+2,73+6+17,83=35,66

RENDIMENTO= 2 BOLOS DE 18 =35,66/2=17,83

VALOR FINAL PARA VENDA:

MASSA=16,77

COBERTURA=17,83

EMBALAGEM=1,50

R$ 36,00

ESSE CASEIRINHO SERVE 10 PESSOAS .

Essa caseirinho é mais elevado pelo fato da massa dele ser mais especial.

Caseirinho RED VEVELT :

PV: CR+30%+S + L

CR: 0,68+0,57+0,92+1+0,5=3,67

PV=3,67+1,10+12+16,77

PV=33,54R$

PREÇO DE VENDA PARA 33,54 /2, total 16,77.

PRECIFICAÇÃO DA COBERTURA DE CREME DE NINHO:

CR= 9,1

PV= 9,10+2,73+6+17,83=35,66

RENDIMENTO= 2 BOLOS DE 18 =35,66/2=17,83

VALOR FINAL PARA VENDA:

MASSA=16,77

COBERTURA=17,83

EMBALAGEM=1,50

R$ 36,00

ESSE CASEIRINHO SERVE 10 PESSOAS .

Essa caseirinho é mais elevado pelo fato da massa dele ser mais especial.

CHEGAMOS AO FIM

FOI UMA HONRA FAZER PARTE DA FORMAÇÃO DE CADA UM. MUITO OBRIGADA DE VERDADE. NESSE EBOOK DEPOSITEI TODO O AMOR QUE TENHO PELA CONFEITARIA E PELO ENSINO, ESPERO REALMENTE QUE DEPOIS DE TANTA INFORMAÇÃO VOCÊ SE TORNE UM PROFISSIONAL DIFERENTE NO MERCADO. LEMBRE-SE,TODO MUNDO DESEJA O SUCESSO, NO ENTANTO, NÃO SÃO TODOS QUE QUEREM PAGAR O PREÇO. VOCÊ FOI UMA PESSOA QUE RESOLVEU MUDAR SUA REALIDADE E ME DEU A OPORTUNIDADE PARA ISSO. ESPERO REALMENTE QUE EU TENHA ALCANÇADO MEU OBJETIVO PRINCIPAL QUE É MUDAR SUA VISÃO SOBRE A CONFEITARIA. NÃO QUERO FORMAR PESSOAS PARA REPRODUZIR MINHAS RECEITAS, QUERO FORMAR PROFISSIONAIS CAPAZES DE CRIAR SUAS PRÓPRIAS. E EU SEI QUE SERÁ CAPAZ. IMPACTAR VIDAS É MEU MAIOR SONHO E OBJETIVO. GRATIDÃO A DEUS,MEUS FAMILIARES E ALUNOS POR ME PROPORCIONAR TUDO ISSO.

"ACREDITE, TUDO É POSSÍVEL PARA AQUELE QUE BUSCA ARDUAMENTE PELO SEU SONHO, SEM LUTA NÃO EXISTE VITÓRIA".

beijos da Naka